

## **COURS MAINTENON - PRIMAIRES**



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

| lundi 10 novembre                          | mardi 11 novembre         | jeudi 13 novembre                 | vendredi 14 novembre      |
|--|---------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| fêtons les Léon                            | fêtons les Armistice 1918 | fêtons les Brice                  | fêtons les Sidoine        |
| Salade verte, vinaigrette                  |                           | Salade verte, vinaigrette         | Salade verte, vinaigrette |
| Haricots rouges au maïs                    |                           | Carottes râpées                   | Taboulé (semoule HVE)     |
| Ravioli à la sauce tomate                  |                           | Couscous aux légumes et fèves     | Colin MSC pané            |
| Haricots plats en persillade               |                           | Semoule HVE                       | Gratin d'épinard          |
|  |                           |                                   | Pommes de terre rissolées |
| Fromage                                    |                           | Fromage                           | Fromage                   |
| Fruit de saison                            |                           | Fruit de saison                   | Fruit de saison           |
| Fromage blanc à la confiture<br>de fraises |                           | Muffin aux pépites de<br>chocolat | Compote                   |

<u>Légende</u>

Produits Bio Bio



Produits Pêche durable









Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,000 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : Rue de la belle du canet - Arteparc Bat E - 13590 Meyreuil

